

Mikro- u. Makrosauerstoffeinsatz in der Weinbereitung

E. FRANZ

Unter Mikro- und Makrosauerstoffdosierung versteht man die kontinuierliche Zugabe Sauerstoffs bei verschiedenen Produktionsschritten in der Weinbereitung.

In der Praxis wird von Mikrooxidation gesprochen, richtig übersetzt ist es aber eine Sauerstoffbehandlung und keine Oxidation.

Der Einfluss des Sauerstoffs im Wein ist seit je her bekannt und die Zugabe wurde durch die offene Maischegärung, das Umziehen über Luft und bei der Holzfasslagerung praktiziert.

Durch den Einsatz geschlossener Rotweingärtanks mit fix installierten Umwälzpumpen oder Maischetauchtanks wurde der Sauerstoffzutritt minimiert.

Makrosauerstoffdosierung

Die gezielte Sauerstoffdosierung während der Vergärung nennt man Makrooxidation und bedeutet eine Zugabe von 2-6 mg Sauerstoff je l Wein und Tag.

Bei der Weißweingärung hat sich gezeigt, dass eine Sauerstoffgabe am 2.

oder 3. Gärtag von 6 mg / l sich positiv auf die Endvergärung auswirkt.

Bei der Rotweinausgärung bewirkt der Sauerstoff neben der Förderung des Hefewachstums auch die Stabilisierung der Rotweinfarbe durch Bindung der Anthocyane an Tannine.

Mikrosauerstoffdosierung

Die Mikrooxidation wird hauptsächlich im Rotwein angewendet, dabei wird über eine längere Zeitspanne (z.B. 2 – 3 Monate) eine sehr kleine Menge an Sauerstoff (0,5-6mg je l Wein und Monat) dosiert.

Diese Mengen entsprechen etwa dem gleichen Sauerstoffeinfluss wie im Barrique.

Das Ziel der Mikrooxidation im Rotwein ist die Farbstabilisierung und die Tanninpolymerisation zu forcieren. Die Rotweine werden dadurch weicher und runder.

Einflussfaktoren

- **Temperatur:** Bei Weintemperaturen

unter 8°C hat Sauerstoff zwar eine gute Löslichkeit im Wein, die Reaktion der Farb- und Gerbstoffe geht aber zu langsam vor sich, der Gehalt an gelöstem Sauerstoff steigt an.

- **Tanningehalt des Rotweines:** Je höher der Tanningehalt ist, umso mehr Sauerstoffbedarf hat der Wein. Die Unterschiede sind stark sortenabhängig. Bei leichten, tanninarmen Rotweinen ist von einer Dosierung im Wein abzuraten.
- **Dauer der Dosierung:** Durch die Mikrosauerstoffdosierung werden reduktive Geschmackskomponenten entfernt sowie kratzige adstringierende Tannine harmonisiert. Die optimale Dauer der Dosierung muss durch regelmäßige Verkostung ermittelt werden.

Wichtig bei der Sauerstoffdosierung, ist die gewichtsmäßige Erfassung von Sauerstoff, da das Volumen eines Gases sehr stark von der Temperatur und dem Druck abhängig ist.

